

Министерство здравоохранения Красноярского края
Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного
профессионального образования «Красноярский краевой центр повышения квалификации
специалистов со средним медицинским образованием»
(КГБОУДПО ККЦПКССМО)

Утверждаю:

Директор КГБОУДПО ККЦПКССМО

А. И. Грицан

2019 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
повышения квалификации
специалистов со средним медицинским образованием

Диетология

(наименование программы)

Красноярск, 2019

Краткая аннотация: Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Диетология» предназначена для повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием, имеющих профессиональную переподготовку по специальности "Диетология" при наличии среднего профессионального образования по одной из специальностей: "Лечебное дело", "Акушерское дело", "Сестринское дело".

Программа составлена с учетом требований Федерального закона от 21 ноября 2011 г. №323-ФЗ «Основы охраны здоровья граждан в Российской Федерации», Приказа Минздрава России от 3 августа 2012 г. № 66н «Об утверждении порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам в образовательных и научных организациях»; приказа Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», приказа МЗ РФ от 5 августа 2003 года N 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», приказа Министерства здравоохранения РФ от 15 ноября 2012 г. N 920н "Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю "диетология"

Организация разработчик: КГБОУДПО ККЦПКССМО

наименование организации

Составители: Северина Марина Борисовна - заведующий терапевтическим отделением, Распутина Светлана Юрьевна - преподаватель терапевтического отделения, Демидова Светлана Витальевна – методист

Рассмотрено: на методическом объединении терапевтического отделения от 30.05 2019 г. Протокол № 6

Рекомендовано: методическим советом КГБОУДПО ККЦПКССМО от « 19 » июня 2019 г. Протокол № 5

Содержание

1. Паспорт программы
2. Учебный план
3. Тематический план
4. Рабочая программа программы повышения квалификации
5. Организационно-педагогические условия реализации программы
6. Контроль и оценка результатов освоения программы

1. Паспорт программы

1. Цель программы повышения квалификации: качественное совершенствование профессиональных компетенций специалиста, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации по специальности «Диетология».

2. Планируемые результаты обучения: обучающийся, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетентностью по вопросам организации и контроля лечебного питания в медицинской организации.

Код компетенции	Сформированные компетенции
Профессиональные компетенции	
ПК 1.	Планирование лечебного питания в медицинской организации
	Знать - Должностные обязанности и профессиональные коммуникации диетической медицинской сестры медицинской организации - Порядок оказания первичной медико-санитарной медицинской помощи по профилю "диетология" - Стандарты медицинской помощи при заболеваниях (состояниях) - Технологии выполнения простых медицинских услуг, манипуляции сестринского ухода (отраслевой стандарт) - Организационная структура пищеблока, штаты и обязанности работников пищеблока медицинской организации - Санитарно-эпидемиологические требования к организации лечебного питания в медицинской организации - Научно обоснованные физиологические нормы питания человека - Основы рационального питания здорового и больного человека, физиология пищеварения - Система стандартных диет в медицинской организации, хирургические диеты, разгрузочные и специализированные диеты, специальные рационы - Режим питания пациентов в медицинской организации - Характеристика диет по набору продуктов и блюд, технологии приготовления, химическому составу и энергетической ценности - Картотека и рецептуры диетических блюд в медицинской организации - Суточные нормы питания пациентов в медицинской организации, санаториях, профилакториях - Соотношение натуральных продуктов питания и специализированных продуктов питания в суточном рационе пациента - Среднесуточный набор продуктов на одного пациента в медицинской организации - Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд, замена продуктов по белкам и углеводам - Сочетание продуктов питания и блюд в каждом приеме пищи - Биологическая роль пищевых веществ, пищевая ценность продуктов питания - Таблицы химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов, принципы расчета - Ассигнования (расчетные нормы расходов) на питание пациентов

	- Нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры диетической Уметь - Использовать установленные правила и процедуры профессиональных коммуникаций диетической медсестры по вопросам диетологии - Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к организации лечебного питания в медицинской организации - Соблюдать установленные физиологические нормы питания человека - Формировать картотеку блюд - Разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд лечебного питания - Составлять семидневное меню по каждой диете - Составлять плановое сезонное (зимне-весеннее и летне-осеннее) семидневное меню по диетам совместно с врачом диетологом - Соблюдать принципы рационального и лечебного питания - Разнообразить питание больных за счет ассортимента блюд - Равномерно распределять продукты питания и денежные средства на неделю - Проводить подсчет химического состава и пищевой ценности диет под руководством врача диетолога - Проводить сверку с бухгалтерией результатов выполнения натуральных и денежных норм по лечебному питанию за неделю, месяц, квартал - Заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке
ПК 2.	Выписка лечебного питания в медицинской организации
	Знать - Должностные обязанности и профессиональные коммуникации диетической медсестры - Порядок оказания первичной медико-санитарной медицинской помощи по профилю "диетология" - Порядок выписки питания для пациентов в медицинских организациях - Правила составления "Сводных сведений по наличию пациентов, состоящих на питании" и "порционников на питание пациентов" - Семидневное сезонное меню медицинской организации - Среднесуточный набор продуктов питания по диетам в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации - Правила составления меню-раскладки - Правила применения карточки-раскладки и картотеки диетических блюд - Правила расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда - Правила составления "требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)" - Порядок оформления дополнительного питания на пищеблоке - Правила составления "Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для пациентов" - Нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры диетической

	Уметь - Использовать установленные правила и процедуры профессиональных коммуникаций диетической медсестры по вопросам диетологии - Составлять "Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании" на основании "порционников на питание пациентов" по установленной форме - Составлять меню-раскладку на питание пациентов на следующий день - Получать итоговые данные по меню-раскладке от бухгалтера (калькулятора) или производить расчет самостоятельно - Составлять "требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)" на основании итоговых данных - Оформлять дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам - Составлять "Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для пациентов" - Оформлять ежедневное меню с указанием выхода готовых блюд - Заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке
ПК 3.	Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации
	Знать - Должностные обязанности и профессиональные коммуникации диетической медсестры - Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (санитарные правила) пищеблока медицинской организации - Гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок - Сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов - Органолептические признаки доброкачественности и признаки непригодности пищевых продуктов - Сроки и условия хранения (годности) продукции - Условия хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, правила товарного соседства, температурный режим - Порядок оформления акта в случае выявления недоброкачественной продукции и возврата поставщику - Порядок определения отходов после первичной обработки продуктов - Технологический процесс приготовления пищи (первичная обработка пищи, тепловая обработка, порционирование, оформление и раздача) - Порядок расчёта отходов и выхода полуфабрикатов при первичной обработке продуктов - Изменение физических свойств и химического состава продуктов при кулинарной обработке - Порядок расчёта потерь при тепловой обработке продуктов - Правила проведения бракеража готовой продукции - Правила отбора суточных проб готовых блюд - Порядок отбора проб сырья и готовых блюд для лабораторного исследования

	- Нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры диетической Уметь - Использовать установленные правила и процедуры профессиональных коммуникаций диетической медсестры - Организовывать и контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (санитарных правил) на пищеблоке медицинской организации - Осуществлять проверку документов, удостоверяющих качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов при приеме на пищеблок - Осуществлять проверку соблюдения правила товарного соседства, температурного режима - Определять органолептические признаки доброкачественности и недоброкачественности пищевых продуктов - Производить расчет процента отходов при первичной обработке продуктов - Проверять соблюдение рецептуры и норм закладки продуктов - Определять потери при термической обработке полуфабрикатов - Производить оценку технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда - Давать органолептическую оценку готовой пищи непосредственно из котла в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке - Определять объем первых блюд и вес вторых блюд - Проводить бракераж оформленного блюда по одной из диет - Проводить отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд - Обеспечивать хранение суточных проб пищевой продукции - Проводить отбор проб для лабораторного анализа (химический состав, пищевая ценность с учетом потерь при холодной и термической обработке) - Проводить анализ организации и контроля качества лечебного питания в медицинской организации совместно с врачом диетологом - Заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке
ПК 4.	Оказание доврачебной неотложной медицинской помощи пациентам и пострадавшим
	Знать - Должностные обязанности и профессиональные коммуникации медицинской сестры при оказании помощи пострадавшим в чрезвычайных ситуациях - Порядок оказания первой (немедицинской) помощи - Технологии выполнения простых медицинских услуг, манипуляции сестринского ухода (отраслевой стандарт) - Классификация и признаки неотложных состояний, виды неотложной медицинской помощи - Основы десмургии и транспортной иммобилизации - Причины, стадии и типичные клинические проявления угрожающих жизни состояний - Алгоритмы оказания неотложной помощи - Алгоритм пособия по Хеймлиху (Heimlich)

	- Мероприятия по восстановлению и поддержанию жизнедеятельности организма - Критерии эффективности проводимых реанимационных мероприятий - Причины, стадии и клинические проявления терминальных состояний - Классификация чрезвычайных ситуаций - Правила и порядок работы медицинской организации в условиях чрезвычайных ситуаций - Порядок и правила проведения медицинской сортировки - Правила проведения дозиметрического контроля и санитарной обработки - Порядок эвакуации пострадавших в чрезвычайных ситуациях - Порядок передачи пострадавших врачу, бригаде скорой помощи - Нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности медицинской сестры по виду деятельности Уметь - Использовать установленные правила и процедуры профессиональных коммуникаций медицинской сестры по вопросам неотложной помощи пациентам/ пострадавшим в чрезвычайных ситуациях - Формировать аптечку первой помощи, пополнять её по мере необходимости, проверять наличие алгоритмов-памяток оказания первой помощи - Владеть навыками оказания первой помощи при остром коронарном синдроме, остром нарушении мозгового кровообращения - Проводить первичную оценку состояния пациента/ пострадавшего и окружающей среды - Определять типичные признаки неотложных состояний - Оказывать доврачебную медицинскую помощь пациентам при неотложных состояниях самостоятельно и в медицинской бригаде - Информировать врача о пациенте (пострадавшем) - Самостоятельно и в медицинской бригаде проводить мероприятия по восстановлению и поддержанию жизнедеятельности организма по алгоритму - Осуществлять пособие по Хеймлиху (Heimlich) - Проводить оксигенотерапию различными способами - Проводить базовую сердечно-легочную реанимацию по алгоритму - Проводить медицинскую сортировку в составе медицинской сортировочной бригады - Использовать коллективные и индивидуальные средства защиты от средств массового поражения - Организовать (осуществлять) транспортировку и эвакуацию пострадавших - Действовать по инструкции при терактах - Заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке
ПК 5.	Осуществлять мероприятия по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований
	Знать - Понятие об инфекционном очаге, общие принципы работы в инфекционном (эпидемическом) очаге

	- Понятие об источнике инфекции, механизме передачи возбудителей, восприимчивости различных контингентов населения, зависимости распространения инфекционных болезней от природных, социальных и других факторов окружающей среды - Санитарные правила, профилактические и противоэпидемические мероприятия при выявлении инфекционного заболевания - Признаки инфекционных заболеваний, показатели жизнедеятельности организма в разные периоды болезни - Порядок регистрации инфекционных заболеваний - Дезинфекционные мероприятия в зависимости от вида инфекции в соответствии с санитарными правилами - Санитарные правила обращения с медицинскими отходами - Нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности медицинской сестры по виду деятельности Уметь - Соблюдать санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (санитарные правила) - Организовать проведение дезинфекционных мероприятий в установленном порядке - Выявлять лиц, контактных с инфекционными больными. Проводить регистрацию инфекционного заболевания в центре государственного санитарно-эпидемиологического надзора в установленном порядке - Обеспечивать личную и общественную безопасность при обращении с медицинскими отходами - Заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке
Общие компетенции	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать и осуществлять повышение квалификации
ОК 11.	Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и человеку
ОК 12.	Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности

3. Требования к уровню образования обучающихся:

3.1. Категория обучающегося: медицинская сестра диетическая, заведующий
молочной кухней
(наименование должности)

3.2. Сфера применения профессиональных компетенций: санаторно-курортные
организации, пищеблоки медицинских стационаров, медицинские организации
амбулаторно-поликлинического профиля, образовательные организации, организации
социального обслуживания
(подразделение медицинской организации и/или медицинская организация)

3.3. Требования к профессиональной подготовке, необходимой для освоения программы:
к освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное
образование по специальности «Сестринское дело», «Лечебное дело», «Акушерское дело»
и профессиональную переподготовку по специальности «Диетология», работающих в
медицинских организациях, оздоровительных учреждениях, молочных кухнях
(направленность имеющегося профессионального образования; наличие имеющихся
дополнительных квалификаций; определенная характеристика опыта профессиональной
деятельности и т.д.)

4. Характеристика подготовки по программе

4.1. Форма обучения (очная, очно-заочная, индивидуальная)	<u>очная</u>	
4.2. Нормативный срок освоения программы:	<u>144</u>	час.
4.3. Режим обучения (количество часов в день):	<u>6-8</u>	час.

2. Учебный план
программы повышения квалификации
Диетология
(наименование программы)

№ п/ п	Наименование разделов	Количество часов					Формы контроля
		Все го	Лек ции	Прак тика	в том числе		
					СмО	Ст.	
1.	Система и политика здравоохранения в Российской Федерации	6	6	-	-	-	Тестовый контроль Контрольные вопросы. Выполнение практических заданий. Решение ситуационных задач
2	Медицина катастроф и реанимация.	18	14	4	4	-	
3	Инфекционная безопасность и контроль	10	4	6	-	-	
4	Общая диетология.	12	12	-	-	-	
5	Гигиена питания.	16	10	6	-	6	
6	Организация лечебного питания в лечебно- профилактических учреждениях	20	10	10	-	6	
7	Лечебное питание при различных заболеваниях.	24	12	12	-	8	
8	Лечебная кулинария.	12	4	8	-	6	
9	Детская диетология.	22	8	14	-	10	
10	Итоговая аттестация	4	4	-	-	-	Тестовый контроль Собеседование
	Итого:	144	84	60	4	36	

СМО – симуляционное обучение

Ст. – стажировка

3. Тематический план
программы повышения квалификации
Диетология
(наименование программы)

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				
		Всего	Лек ции	Практ ика	в том числе	
					СМО	Ст.
1.	Система и политика здравоохранения в Российской Федерации	6	6	-	-	-
1.1	Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России.	2	2	-		
1.2	Основы медицинской этики и деонтологии	2	2	-		
1.3	Паллиативная помощь населению	2	2	-		
2.	Медицина катастроф и реанимация	18	14	4	4	-
2.1	Основы организации и тактики оказания первой медицинской помощи населению в начальном периоде при крупных авариях и катастрофах	1	1	-		
2.2	Фазы (периоды) медицинских спасательных работ в очаге поражения	1	1	-		
2.3	Основы сердечно-легочной реанимации (СЛР)	3	2	1		
2.4	Неотложная помощь и особенности проведения реанимационных мероприятий при экстремальных воздействиях	3	2	1		
2.5	Доврачебная медицинская помощь при неотложных состояниях в клинике внутренних болезней	2	2	-		
2.6	Неотложная помощь при кровотечениях, геморрагическом шоке. Неотложная помощь больным в коматозном состоянии	3	2	1		
2.7	Неотложная помощь при травмах	3	2	1		
2.8	Неотложная помощь при острых отравлениях и аллергических реакциях. Диагностика, оказание неотложной помощи при отравлениях сильнодействующими ядовитыми веществами. (СДЯВ)	2	2	-		
3	Инфекционная безопасность и контроль	10	4	6	-	-
3.1	Инфекционная безопасность и контроль в медицинских организациях	8	2	6		
3.2	ВИЧ-инфекция	2	2	-		
4.	Общая диетология	12	12	-	-	-
4.1	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения	7	7	-		
4.1.1	Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема	1	1	-		

4.1.2	Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма	1	1	-		
4.1.3	Значение белков и аминокислот в питании	1	1	-		
4.1.4	Значение жиров в питании	1	1	-		
4.1.5	Значение углеводов в питании	1	1	-		
4.1.6	Значение витаминов в питании	1	1	-		
4.1.7	Значение макро- и микроэлементов в питании	1	1	-		
4.2	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика	5	5	-		
4.2.1	Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании	1	1	-		
4.2.2	Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании	1	1	-		
4.2.3	Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования	1	1	-		
4.2.4	Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования	1	1	-		
4.2.5	Консервы и пресервы	1	1	-		
5.	Гигиена питания	16	10	6		6
5.1.	Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням	4	3	1		
5.1.1	Санитарный режим молочных кухонь	1	1	-		
5.1.2	Санитарно-гигиенические требования к посуде	1	-	1		
5.1.3	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, хранению, приему и реализации пищевых продуктов	1	1	-		
5.1.4	Санитарно-гигиенические требования к раздаче готовых блюд	1	1			
5.2	Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням	9	5	4		
5.2.1	Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Санитарный режим в молочной кухне	4	2	2		
5.2.2	Гигиенические требования к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания	1	1	-		
5.2.3	Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни	4	2	2		

5.3	Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания	3	2	1		
6.	Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях	20	10	10		6
6.1	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях	2	1	1		
6.2	Документация пищеблока	2	1	1		
6.3	Правила пользования картотекой блюд. Технологические карты	6	2	4		
6.4	Правила составления меню-раскладки	6	2	4		
6.5	Организация контроля за качеством питания	1	1			
6.6	Организация питания больных в отделениях	2	2			
6.7	Контроль за "передачами" больным	1	1			
7.	Лечебное питание при различных заболеваниях	24	12	12		8
7.1	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения	2	1	1		
7.2	Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы	2	1	1		
7.3	Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей	3	1	2		
7.4	Лечебное питание беременной и кормящей женщины	2	1	1		
7.5	Лечебное питание при болезнях крови	1	1			
7.6	Лечебное питание при туберкулезе	2	1	1		
7.7	Лечебное питание при ожирении	1	1			
7.8	Лечебное питание при эндокринной патологии, сахарном диабете, патологии щитовидной железы	3	1	2		
7.9	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее	2	1	1		
7.10	Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде	2	1	1		
7.11	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда	1	1			
7.12	Питание при аллергических заболеваниях	2	1	1		
7.13	Лечебное питание лиц пожилого возраста	1		1		
8.	Лечебная кулинария. Приготовление отдельных блюд	12	6	6		6
8.1	Особенности лечебной кулинарии	1	1			
8.2	Супы. Технология приготовления супов	2	1	1		
8.3	Мясные, рыбные блюда. Технология приготовления мясных и рыбных блюд	2	1	1		
8.4.	Основные яичные и молочные блюда. Технология приготовления молочных и яичных блюд	2	1	1		

8.5	Блюда из круп, макаронных изделий. Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий, бобовых	2	1	1		
8.6	Блюда из овощей. Сладкие блюда и витаминные напитки. Технология приготовления	3	1	2		
9.	Детская диетология	22	8	14		10
9.1	Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка	2	1	1		
9.2	Естественное вскармливание детей первого года жизни	1	1			
9.3	Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста	2	1	1		
9.4	Организация работы молочной кухни. Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания	6		6		
9.4.1	Прием и хранение молока и вспомогательных продуктов	2		2		
9.4.2	Технология приготовления заквасок	1		1		
9.4.3	Технология приготовления цельномолочной продукции.	1		1		
9.4.4	Технология приготовления каш, настоев, соков, киселей, мясных и овощных блюд	1		1		
9.4.5	Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания	1		1		
9.5	Питание детей раннего возраста с молочной кухни	1	1			
9.6	Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях, Домах ребенка	1	1			
9.7	Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях	3	1	2		
9.8	Питание детей в детских образовательных учреждениях: в яслях, в детских садах	2		2		
9.9	Питание детей при рахите, анемиях и гипотрофии	2		2		
10	Итоговая аттестация	4	4	-	-	-
	Итого:	144	84	60	4	36

4. Рабочая программа
программы повышения квалификации
Диетология
(наименование программы)

№ п/п	Наименование разделов (модулей) и тем	Содержание (перечень учебных вопросов)	Количество часов	Код компетенции
1.	Система и политика здравоохранения в Российской Федерации		6	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 11
1.1	Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России.	Теория История развития сестринского дела в России. Философия сестринского дела. Сестринский процесс и его этапы. Роль медицинской сестры в реформировании сестринского дела. Система непрерывного сестринского образования в России. Организация сертификации работников со средним медицинским образованием.	2	
1.2	Основы медицинской этики и деонтологии	Теория Внутри коллективные отношения, их структура. Эффективное общение, уровни, техника, приемы. Конфликты, способы решения конфликтной ситуации. Медицинская деонтология. Этика взаимоотношений медицинских работников. Профессиональная тайна. Ошибки медицинских работников, ятрогении. Профессиональная деформация.	2	
1.3	Паллиативная помощь населению	Теория Типы, особенности оказания паллиативной помощи населению.	2	
2	Медицина катастроф и реанимация		18	ПК 4 ПК 5 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 11 ОК 12
2.1	Основы организации и тактики оказания первой медицинской помощи населению в начальном периоде при крупных авариях и катастрофах	Теория Служба медицины катастроф как составная часть медицинской службы гражданской обороны. Ее задачи и принципы организации, формирование учреждений управления службы экстренной медицинской помощи. Понятие об аварии, катастрофе, их последствиях.	1	
2.2	Фазы (периоды) медицинских спасательных работ в очаге поражения	Теория Характеристика фаз (периодов) после возникновения очага поражения. Действия среднего медработника во время фазы изоляции. Виды	1	

		медицинской сортировки. Обязательный объем медицинской помощи на догоспитальном этапе. Обязанности медицинского персонала при получении сообщения об аварии или катастрофе.		
2.3	Основы сердечно-легочной реанимации (СЛР)	Теория Понятие о сердечно-легочной реанимации. Показания и противопоказания к проведению сердечно-легочной реанимации (СЛР), техника проведения. Реанимация при остановке сердца и нарушении функции дыхания: непрямой массаж сердца (НМС), обеспечение проходимости дыхательных путей, искусственная вентиляция легких (ИВЛ). Критерии эффективности реанимации.	2	
		Практика Очищение ротовой полости, восстановление проходимости верхних дыхательных путей. Проведение искусственной вентиляции легких методом "рот в рот" и "изо рта в нос". Отработка практических навыков (на фантоме) постановки воздуховода непрямого массажа сердца.	1	
2.4	Неотложная помощь и особенности проведения реанимационных мероприятий при экстремальных воздействиях	Теория Неотложная помощь при ожогах и отморожениях. Профилактика осложнений при ожоговом шоке. Особенности реанимационных мероприятий при утоплении, удушении, поражении электрическим током.	2	
		Практика Алгоритмы неотложной помощи: - химические ожоги - термические ожоги - поражение электрическим током	1	
2.5	Доврачебная медицинская помощь при неотложных состояниях в клинике внутренних болезней	Теория Неотложная помощь при приступе стенокардии, остром инфаркте миокарда, кардиогенном шоке, острой сосудистой и сердечной недостаточности, гипертоническом кризе, острой дыхательной недостаточности.	2	
2.6	Неотложная помощь при кровотечениях, геморрагическом	Теория Способы остановки наружных кровотечений. Клиника геморрагического шока. Неотложная	2	

	шоке. Неотложная помощь больным в коматозном состоянии.	помощь при геморрагическом шоке. Характеристика коматозного состояния. Основные причины. Объем доврачебной помощи больным в коматозном состоянии.		
		Практика Освоение методов временной остановки кровотечений. Правила наложения жгута. Освоение навыка пальцевого прижатия артерий. Наложение повязок на: предплечье, голову, кисть, область плечевого сустава, молочную железу, голень, стопу.	1	
2.7	Неотложная помощь при травмах	Теория Определение понятия "травма". Виды травм. Неотложная помощь при различных видах травм: черепно-мозговой, грудной клетки, лор-органов, глаз, электротравме. Травматический шок. Неотложная помощь при травматическом шоке.	2	
		Практика Освоение методов иммобилизации при переломах конечностей, ребер, костей таза, позвоночника. Освоение методов оказания первой помощи при травмах глаз, принципы и способы удаления инородных тел.	1	
2.8	Неотложная помощь при острых отравлениях и аллергических реакциях. Диагностика, оказание неотложной помощи при отравлениях сильнодействующими ядовитыми веществами. (СДЯВ)	Теория Виды острых отравлений. Общие принципы оказания помощи больным с острыми отравлениями. Клиника острых аллергических реакций. Неотложная помощь при анафилактическом шоке, отеке Квинке. Профилактика острых аллергических реакций. Характеристика зон химического заражения и очагов химического поражения СДЯВ. Характеристика токсических веществ, пути поступления в организм. Оказание неотложной помощи при отравлении СДЯВ.	2	
3	Инфекционная безопасность и контроль		10	ПК 5 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 11 ОК 12
3.1	Инфекционная безопасность и контроль в медицинских организациях	Теория Понятие о дезинфекции. Методы и способы проведения дезинфекционных мероприятий. Факторы, влияющие на обеззараживающий эффект. Хлорсодержащие дезинфектанты. Меры предосторожности при работе с дезсредствами и первая медицинская	2	

		помощь при случайных отравлениях дезсредствами. Этапы обработки медицинских инструментов. Дезинфекция. Предстерилизационная очистка. Стерилизация. Методы и режимы стерилизации. Контроль качества дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации. Нормативные, методические документы по санитарно-противоэпидемическому режиму в медицинских организациях.		
		Практика Применение нормативно-правовых документов по санитарно-противоэпидемическому режиму в практической деятельности медицинской сестры диетической	6	
3.2	ВИЧ-инфекция	Теория Биомеханические аспекты эпидемии ВИЧ/СПИДа. Распространенность. Региональные особенности Статистика. Пути заражения и передачи инфекции. Клинические проявления. Лабораторное тестирование на наличие ВИЧ-инфекции. Технологии обеспечения мер безопасности при работе с ВИЧ инфицированными. Аптечка по профилактике ВИЧ-инфекции.	2	
4	Общая диетология		12	ПК 1
4.1	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения.		7	ПК 2
4.1.1	Рациональное питание как важная социальная и гигиеническая проблема	Теория Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения. Правильно организованное питание как решающий фактор воздействия на формирование и рост подрастающего поколения. Определение понятия рационального питания. Принципы рационального питания. Гигиенические нормативы по основным пищевым ингредиентам и калоражу в зависимости от возраста и профессии различных групп населения.	1	ПК 3
4.1.2	Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней	Теория Определение понятия сбалансированного питания. Принципы, концепция сбалансированного питания А. А. Покровского как теоретическая основа рационального питания.	1	ОК 1
				ОК 4

	нарушенного метаболизма	Современные принципы сбалансированного питания. Физиологические потребности в основных пищевых ингредиентах и калориях у населения с болезнями нарушенного метаболизма: сахарном диабете, желчно-каменной и мочекаменной болезнью. Чужеродные вещества (нитраты, ксенобиотики) в пище и их влияние на здоровье. Задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания.		
4.1.3	Значение белков и аминокислот в питании	Теория Белки, их пищевая и биологическая ценность. Аминокислоты и их значение в питании. Заменяемые аминокислоты. Незаменимые аминокислоты. Потребность в незаменимых аминокислотах, их оптимальное соотношение в рационе (сбалансированность). Продукты – источники белка. Современные взгляды на рекомендуемые нормы потребления белка. Влияние термической обработки на биологическую ценность белков животного и растительного происхождения. Обогащение аминокислотного состава белков растительного происхождения. Патология усвоения пищевых белков. Алиментарная белковая недостаточность.	1	
4.1.4	Значение жиров в питании	Теория Жиры, их пищевая ценность. Состав жиров. Предельные и непредельные кислоты. Полиненасыщенные жирные кислоты. Простогландины. Фосфатиды, стерины. Связь избыточного потребления жира с развитием атеросклероза. Рекомендуемые нормы потребления жира. Продукты – источники жира. Гигиеническая оценка пищевых жиров. Патология переваривания и всасывания липидов пищи. Основные типы нарушения жирового обмена.	1	
4.1.5	Значение углеводов в питании	Теория Физиология и патология углеводного обмена. Значение углеводов в организме человека. Нормы потребления углеводов. Факторы, способствующие превращению	1	

		углеводов в жир. Гигиеническая характеристика быстро и медленно всасывающихся углеводов –моно- и полисахаридов. Значение пектинов в профилактике интоксикаций. Потребность в углеводах. Роль углеводов в формировании избыточного веса и развитии атеросклероза. Применение клетчатки и пектиновых веществ в диетическом питании. Продукты – источники углеводов. Неперевариваемые углеводы (целлюлоза, гемицеллюлоза, пектиновые вещества).		
4.1.6	Значение витаминов в питании	Теория Характеристика основных витаминов – свойства, обмен, недостаточность, потребность. Факторы, способствующие разрушению и сохранению витаминов. Продукты – источники витаминов. Скрытая форма витаминной недостаточности. Связь недостатка белка в рационе с гиповитаминозами. Витамины и работоспособность. Принципы нормирования витаминов в различных условиях жизни и деятельности человека. Профилактическая витаминизация в больницах, санаториях, профилакториях, детских учреждениях.	1	
4.1.7	Значение макро- и микроэлементов в питании	Теория Классификация минеральных веществ. Минеральные вещества щелочного действия (катионы): Са, Mg, К, Na. Минеральные вещества кислотного действия (анионы): фосфор, хлор, сера. Биомикроэлементы, участвующие в кроветворении: железо, медь, кобальт, никель. Микроэлементы, связанные с костеобразованием: марганец, стронций. Микроэлементы, связанные с эндемическими заболеваниями: йод, фтор. Прочие микроэлементы (цинк, хром). Рекомендуемые нормы потребления. Избыток и недостаток минеральных веществ в продуктах, воде. Меры профилактики. Продукты – источники минеральных веществ. Водно-солевой обмен. Кислотно-щелочное равновесие.	1	

4.2	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика		5	
4.2.1	Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании	Теория Зерно, крупы, мука, хлеб. Особенности аминокислотного состава, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Хлебобулочные изделия, крупы диетического и специального назначения. Витаминизация хлеба. Гигиенические требования к качеству хлеба (по ГОСТ влажности, кислотности, пористости). Дефекты хлеба. Изменение свойств хлеба при хранении. Болезни хлеба.	1	
4.2.2	Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании	Теория Роль молока в питании ребенка. Состав молока, питательная ценность. Особенности женского, коровьего, кобыльего, козьего, овечьего и др. молока. Микрофлора молока. Гигиенические требования к молоку, получаемому с молочных ферм. ГОСТ на заготавливаемое молоко. Документация, удостоверяющая качество молока и отсутствие заболеваний у животных. Роль молока в передаче зооантропонозных заболеваний. Ветеринарно-санитарное законодательство по профилактике этих заболеваний. Понятие о пастеризации и стерилизации молока. Режимы тепловой обработки молока, контроль за ее эффективностью. Реакция на фосфатазу и пероксидазу. ГОСТ на молоко пастеризованное. Производство сухих молочных продуктов детского питания. Требования к их качеству, хранению. Правила приготовления готовых продуктов из сухих смесей. Детские консервированные молочные продукты. Определение качества молока: плотность сухого остатка, кислотность, содержание жира. Выявление фальсификации молока содой и аммиаком. Микробиологический контроль молока. Понятие о редуктазной пробе. Определение ингибирующих веществ.	1	
4.2.3	Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в	Теория Значение яиц и яичных продуктов в питании. Яйца – источник высококачественного,	1	

	питании. Состав и гигиенические требования	сбалансированного по аминокислотному составу белка лецитина, минеральных веществ, витаминов. Яичный порошок, меланж; требования к качеству этих продуктов. Влияние пищевого холестерина яичного желтка на уровень холестерина в крови больных атеросклерозом. Пищевые отравления, возникающие при употреблении яиц. Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность различных видов мяса. Мясо - источник полноценных белков, незаменимых аминокислот, экстрактивных веществ. Жиры мяса. Особенности жиров различных видов мяса, температуры плавления. Искусственное мясо. Колбасные изделия, виды колбас. Болезни животных, передающиеся через мясо: туберкулез, бруцеллез, трихинеллез, эхинококкоз. Гигиенические требования к качеству мяса и мясных продуктов. Пищевая ценность рыбы. Особенности белков, жиров, витаминов, минеральных веществ. Наиболее часто употребляемые породы рыб. Заменяемость мяса рыбой и использование в диетологии. Изменение качественного состава рыбы в зависимости от способа консервирования: свежая, охлажденная, соленая, копченая, вяленая, мороженая. Болезни, передающиеся человеку через рыбу. Пищевые отравления биотоксином. "Скумбриевые" пищевые отравления – отравления гистамином. Гигиенические требования к качеству рыбы и рыбопродуктов. Новые морепродукты и их применение в диетическом питании.		
4.2.4	Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования	Теория Овощи и фрукты – источники углеводов, витаминов, щелочных минеральных веществ, органических и дубильных веществ. Овощи – стимуляторы пищеварения. Переработка овощей: сушка, квашение, соление, маринование, консервирование.	1	
4.2.5	Консервы и пресервы	Теория Пищевая ценность консервов. Способы	1	

		консервирования. Консерванты и их гигиеническая характеристика, пищевые добавки, пряности. Гигиенические требования к качеству консервов. Специальные требования к качеству консервов для диетического детского питания. Санитарная экспертиза. Пресервы. Пищевая ценность. Гигиенические требования к хранению и качеству содержания пресервов.		
5	Гигиена и питание		16	ПК 1 ПК 2 ПК 3 ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 11 ОК 12
5.1	Общие санитарно-гигиенические требования к пищеблокам и детским молочным кухням		4	
5.1.1	Санитарный режим молочных кухонь	Теория Требования к размещению, планированию, устройству и содержанию детских молочных кухонь. Требования к санитарному состоянию помещений молочной кухни. Моющие и дезинфицирующие средства, правила приготовления, хранения, применения. Мытье и дезинфекция оборудования, трубопроводов, фляг, кухонной посуды, бутылочек. Устройство моечных ванн, моечных машин. Взятие смывов. Стерилизация посуды, ваты, марли и других материалов. Режимы стерилизации. Хранение стерилизованных материалов и посуды. Контроль за эффективностью работы стерилизаторов. Дезинсекция и дератизация, способы и средства обработки помещений.	1	
5.1.2	Санитарно-гигиенические требования к посуде	Практика Кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь. Режим мытья кухонной и столовой посуды. Дезинфицирующие и моющие средства. Контроль за качеством мытья посуды.	1	
5.1.3	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему и реализации пищевых продуктов	Практика Перечень документации при приеме пищевых продуктов. Условия и сроки годности пищевых продуктов. Транспортные средства для перевозки различных продуктов, санитарные требования к ним и транспортным рабочим. Гигиенические требования к хранению различных продуктов в кладовых. Требования к холодильникам. Гигиеническая оценка качества молока, молочных продуктов,	1	

		яиц, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, круп, муки. Хлеба, овощей, грибов, фруктов, ягод, консервов.		
5.1.4	Санитарно-гигиенические требования к раздаче готовых блюд	Теория Санитарно-гигиенические требования к температуре блюд на раздаче, отпуск и транспортировка готовых блюд в отделения, транспортировка готовой пищи в буфетные. Санитарно-гигиенические требования к буфетным. Раздача готовой пищи в буфетных. Правила и сроки хранения готовой пищи. Суточные пробы: выемка проб, условия хранения.	1	
5.2	Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням		9	
5.2.1	Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Санитарный режим в молочной кухне	Теория Требования к размещению, планированию, устройству и содержанию детских молочных кухонь. Оборудование. Охрана труда. Учет поточности технологических процессов при расстановке оборудования. Гигиенические требования к территории молочной кухни. Требования к санитарному состоянию помещений молочной кухни. Моющие и дезинфицирующие средства, правила приготовления, хранения, применения. Мытье и дезинфекция оборудования, трубопроводов, фляг, кухонной посуды, бутылок. Устройство моечных ванн, моечных машин. Взятие смывов. Стерилизация посуды, ваты, марли и других материалов. Режимы стерилизации. Хранение стерилизованных материалов и посуды. Контроль за эффективностью работы стерилизаторов. Дезинсекция и дератизация, способы и средства обработки помещений.	2	
		Практика Требования к размещению молочных кухонь. Набор помещений. Требования к площадям, планировке с учетом поточности производства. Гигиенические требования к отделке полов, стен, потолков. Типы оборудования. Гигиенические требования к территории молочной кухни.	2	

		Требования к санитарному состоянию помещений молочной кухни. Моющие и дезинфицирующие средства, правила приготовления, хранения, применения. Мытье и дезинфекция оборудования, трубопроводов, фляг, кухонной посуды, бутылочек. Взятие смывов. Стерилизация посуды, ваты, марли и других материалов. Режимы стерилизации. Хранение стерилизованных материалов и посуды. Контроль за эффективностью стерилизации. Личная гигиена персонала.		
5.2.2	Гигиенические требования к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания	Теория Гигиенические требования к качеству молока, к первичной обработке молока, тепловой обработке молока. Гигиенические требования к приему и хранению вспомогательного сырья: соли, сахара, муки и других продуктов. Гигиенические требования к производству кисломолочных продуктов и заквасок.	1	
5.2.3	Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни	Теория Санитарно-гигиенические требования к качеству готовой продукции, упаковке, маркировке. Правила транспортировки готовой продукции, выдача населению через раздаточные пункты и в лечебно-профилактическом учреждении. Условия и сроки хранения готовой продукции.	2	
		Практика Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции. Разлив готовой продукции. Расфасовка, упаковка, маркировка. Правила транспортировки готовой продукции, выдача населению через раздаточные пункты и в лечебно-профилактическом учреждении. Условия и сроки хранения готовой продукции. Правила отбора суточных проб и образцов продукции для лабораторного исследования. Знакомство с работой раздаточного пункта	2	
5.3	Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания	Теория Классификация пищевых отравлений. Возбудители пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний. Роль отдельных пищевых продуктов в	2	

		эпидемиологии пищевых отравлений и кишечных инфекций. Клинические симптомы заболеваний. Понятие об источнике (больной, бактерионоситель). Основные направления в профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний, профилактическое медицинское обследование, личная гигиена персонала.		
		Практика Понятия "пищевое отравление", "пищевая токсикоинфекция", "пищевая интоксикация". Современная классификация пищевых отравлений. Свойства возбудителей, эпидемиология, патогенез и клиника, профилактика. Расследование пищевых отравлений, порядок учета и отчетности.	1	
6	Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях		20	ПК 1 ПК 2
6.1	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях	Теория Роль главного врача, заведующего отделением в организации лечебного питания. Права и обязанности диетврача, заведующего производством, буфетчиц медицинских отделений, поварского состава. Роль и состав Совета по питанию в ЛПУ. Организация работы на кухне.	1	ПК 3 ПК 5 ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 11 ОК 12
		Практика Должностные обязанности диетврача, заведующего производством, диетсестры, буфетчиц раздаточных, столовых медицинских отделений, поварского состава. Принципы работы и отчетная документация Советов по питанию.	1	
6.2	Документация пищеблока	Теория Документация пищеблока, требования к ее заполнению. Требования к годовой отчетности. Нормативные документы, регламентирующие работу пищеблоков. Принципы взаимодействия пищеблоков с бухгалтерией ЛПУ.	1	
		Практика Перечень основных документов пищеблока, буфетных, бухгалтерии по вопросам организации питания, требования к их ведению. Годовые отчеты. Приказы и распоряжения,	1	

		регламентирующие работу пищеблоков.		
6.3	Правила пользования картотекой блюд. Технологические карты	Теория Картотека блюд. Принципы составления меню. Основные требования к меню. Раздаточная ведомость и меню-раскладка. Порядок получения продуктов для кухни.	2	
		Практика Принципы составления картотеки блюд. Расчет химического состава различных блюд. Технология приготовления блюд. Принципы механического и химического щажения, используемые в диетологии. Демонстрация приготовления блюд лечебного питания при различных заболеваниях. Самостоятельное приготовление отдельных блюд.	4	
6.4	Правила составления меню-раскладки	Теория Требования к составлению однодневных, семидневных, сезонных меню – раскладок. Таблица замены продуктов питания. Частота повторения блюд. Требования к составлению раздаточной ведомости. Составные элементы диеты: 1. Показания к назначению 2. Целевое назначение 3. Химический состав и калорийность 4. Температура пищи 5. Кулинарная обработка 6. Перечень рекомендуемых продуктов 7. Перечень рекомендуемых блюд	2	
		Практика Основные требования к составлению однодневных, семидневных, сезонных меню – раскладок. Составные элементы диеты. Требования к составлению раздаточной ведомости. Порядок получения продуктов со склада. Самостоятельное заполнение меню-раскладки для различных столов по Певзнеру с использованием картотеки блюд, таблицы замены продуктов и семидневных меню.	4	
6.5	Организация контроля за качеством питания	Теория Основные критерии качественного питания. Методы контроля качества. Нормы выхода готовых блюд, выемка проб. Организация отпуска пищи с кухни и доставка ее в буфетную.	1	
6.6	Организация	Теория	2	

	питания больных в отделениях	Принципы работы буфетных и столовых. Требования к подогреванию пищи. Контроль за питанием больных в отделениях. Требования к кормлению больных, находящихся на постельном режиме и зондовом питании.		
6.7	Контроль за "передачами" больным	Теория Санитарно-гигиенические и диетологические требования к "передачам" больным. Правила хранения и сроки реализации "передач". Ответственность персонала за хранение и раздачу передач в отделениях ЛПУ.	1	
7	Лечебное питание при различных заболеваниях		24	ПК 1
7.1	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения	Теория Питание при заболеваниях полости рта. Питание при ожогах и других заболеваниях пищевода. Питание при заболеваниях желудка: острый гастрит, хронические гастриты с гиперсекрецией и секреторной недостаточностью, язвенная болезнь. Особенности противоязвенной диеты в зависимости от возраста, сопутствующих заболеваний. Питание при заболеваниях кишечника: хронический энтерит, хронические колиты с преобладанием синдрома гипомоторной или гипермоторной дискинезии. Питание при заболеваниях печени и желчевыводящих путей: хронический гепатит, цирроз печени, острые и хронические холециститы, желчно-каменная болезнь. Питание при заболеваниях поджелудочной железы: острый и хронический панкреатит. Питание больных после резекции желудка, гастроэктомии, различных видах ваготомии.	1	ПК 2 ПК 3 ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 11
		Практика Основные механизмы действия лечебного питания при заболеваниях органов пищеварения. Принципы механического, химического и термического щажения. Питание при заболеваниях ротовой полости, гастритах с различной кислотообразующей функцией, гастродуоденитах, язвенной болезни и ее осложнениях. Питание при хронических	1	

		энтероколитах, дискинезиях кишечника по гипомоторному и гипермоторному типу. Принципы лечебного питания при острых и хронических гепатитах, циррозах печени, хронических холециститах, желчно-каменной болезни, острых и хронических панкреатитах. Питание больных после резекции желудка и при наличии демпинг - синдрома.		
7.2	Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы	Теория Лечебное питание при атеросклерозе, остром инфаркте миокарда (диета I, II, III периода). Лечебное питание при хроническом нарушении кровообращения, гипертонической болезни, при остром и вялом течении ревматизма.	1	
		Практика Принципы составления основных вариантов стандартных диет. Лечебное питание при инфаркте миокарда в зависимости от периода заболевания. Лечебное питание при хронической сердечной недостаточности, гипертонической болезни, атеросклерозе. Перечень и химический состав продуктов рекомендуемых и запрещенных при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Самостоятельное составление меню-раскладки на ОВД, НКД, ЦД при заболеваниях сердечно-сосудистой системы	1	
7.3	Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей	Теория Лечебное питание при остром и хроническом нефрите, нефротическом синдроме и хронической почечной недостаточности. Лечебное питание при гемодиализе, мочекаменной болезни, уратурии, фосфатурии, оксалатурии. Индивидуальные разгрузочные дни при остром нефрите. Применение безбелковых продуктов при хронической почечной недостаточности	1	
		Практика Принципы составления основных вариантов стандартных диет. Лечебное питание при оксалатном, фосфатном, уратном уrolитеазах. Рекомендуемые и	2	

		запрещенные продукты при почечной патологии. Различие почечных диет по составу белка и поваренной соли. Безбелковые продукты, используемые при хронической почечной недостаточности.		
7.4	Лечебное питание беременной и кормящей женщины	Теория Питание женщин в первой и второй половинах беременности. Питание при токсикозах беременности, при нефропатии беременных. Разгрузочные дни (молочные и фруктовые). Питание матерей кормящих грудью. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов.	1	
		Практика Принципы составления диеты в первой и второй половинах беременности. Питание при токсикозах первой половины беременности и нефропатиях. Разгрузочные молочные и фруктовые дни. Питание кормящих грудью матерей. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Пищевые добавки, используемые в питании кормящих женщин.	1	
7.5	Лечебное питание при болезнях крови	Теория Принципы построения лечебного питания при железодефицитных анемиях, В12-дефицитной анемии, лейкозах. Перечень продуктов с повышенным содержанием железа, витамина В12.	1	
7.6	Лечебное питание при туберкулезе	Теория Принципы построения лечебного питания при туберкулезе легких, костном туберкулезе. Диета № 2, ее характеристика. Варианты диеты № 2 при туберкулезе гортани и кишечника. Необходимые поправки в диетотерапии при наличии сопутствующих заболеваний у больного туберкулезом. Кумысолечение.	1	
		Практика Принципы составления лечебного питания при туберкулезе легких, костном туберкулезе. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Продукты обогащенные белком и витаминами, рекомендуемые при туберкулезе. Самостоятельное составление меню на ВБД.	1	

7.7	Лечебное питание при ожирении	Теория Принципы диетотерапии. Разгрузочные дни. Перечень низкокалорийных продуктов. Принципы лечебного голодания.	1	
7.8	Лечебное питание при сахарном диабете, при эндокринной патологии, патологии щитовидной железы	Теория Определение толерантности к углеводам у больного сахарным диабетом I и II типов. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Расчет потребляемых углеводов по количеству хлебных единиц. Режим питания больного сахарным диабетом.	1	
		Практика Принципы составления основных вариантов стандартных диет. Разгрузочные дни, применяемые при ожирении. Принципы лечебного голодания, проводимого в стационарных условиях. Рекомендуемые и запрещенные продукты. Перечень низкокалорийных продуктов. Режим питания больного с ожирением. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов при сахарном диабете. Расчет употребляемых углеводов по количеству углеводных единиц. Режим питания больного сахарным диабетом. Диета, обогащенная йодом, применяемая при патологии щитовидной железы. Перечень йодсодержащих продуктов питания. Лечебное питание при лечении глюкокортикоидными гормонами.	2	
7.9	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее	Теория Общие принципы лечебного питания при инфекционных заболеваниях. Режим питания, количество белка, жидкости, витаминов. Особенности лечебного питания при брюшном тифе, дизентерии, болезни Боткина, дифтерии	1	
		Практика Принципы составления основных вариантов стандартных диет. Режим питания, коррекция водного режима при острых инфекционных заболеваниях. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Питание при дисбактериозе. Питание при синдроме мальабсорции. Низколактозные, соевые, безглютеновые, гипоаллергенные	1	

		продукты питания.		
7.10	Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде	Теория Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде. Питание больных после операции на органах пищеварения. Зондовое питание. Питание при желудочных и кишечных свищах.	1	
		Практика Принципы лечебного питания после операций на органах желудочно-кишечного тракта. Состав протертых столов. Принципы химического, механического и термического щажения, используемые при составлении диеты. Зондовое питание больных. Расчет объема питания. Принципы составления основных вариантов стандартных диет. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов.	1	
7.11	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда	Теория Применение диет в санаториях, санаториях-профилакториях и домах отдыха. Нормы рационов лечебно-профилактического питания. Понятие о промышленных токсических веществах. Роль лечебно-профилактического питания в повышении общей сопротивляемости организма к воздействию вредных веществ на производстве. Рацион профилактического питания при особо вредных условиях труда.	1	
7.12	Питание при аллергических заболеваниях	Теория Принципы построения гипоаллергенных и элиминационных диет. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов. Требования к ведению "пищевого дневника". Принципы составления меню на основании результатов аллергических проб.	1	
		Практика Принципы построения гипоаллергенных и элиминационных диет. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов. Соевые продукты. Правила ведения "пищевого дневника". Особенности кулинарной обработки пищи при аллергических	1	

		заболеваниях.		
7.13	Лечебное питание лиц пожилого возраста	Практика Перечень разрешенных и запрещенных продуктов питания, используемых у людей пожилого возраста. Принципы составления антисклеротической диеты. Режим питания, количество употребляемой жидкости. Коррекция диеты в зависимости от сопутствующей патологии.	1	
8	Лечебная кулинария. Приготовление отдельных блюд		12	ПК 1
8.1	Особенности лечебной кулинарии	Теория Кулинарная обработка пищи, как основа лечебных диет. Виды механической переработки пищи и изменение ее свойств. Виды химического воздействия на пищевые продукты и изменение вкусовых качеств пищи. Температура пищи как один из элементов лечебного питания. Специальные требования к приготовлению пищи для больного: обеспечение соответствующего количества белков, жиров, углеводов, минеральных солей, витаминов.	1	ПК 2 ПК 3 ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 11 ОК 12
8.2	Супы. Технология приготовления супов	Теория Основы технологии приготовления супов. Виды бульонов: слабый, крепкий, вторичный, костный, обезжиренный. Прозрачные супы, супы-пюре, супы из круп и легкие супы из разных овощей, бобовых, холодные супы, рыбные супы. Супы в лечебном питании: слизистые, протертые, слизисто-молочные протертые, слизистые с бульоном, вегетарианские без пассировки, бессолевые с пассировкой, фруктово-ягодные, молочные, на мясном бульоне, заправочные супы.	1	
		Практика Основы технологии приготовления супов и бульонов. Виды бульонов: слабый, крепкий, вторичный, костный, обезжиренный. Виды супов: прозрачные, супы – пюре, супы из круп, холодные супы, рыбные и мясные супы. Виды супов лечебного питания. Технологические карты приготовления различных видов супов. Самостоятельное приготовление отдельных блюд.	1	
8.3	Мясные, рыбные	Теория	1	

	блюда. Технология приготовления мясных и рыбных блюд	Основные сведения по технологии приготовления блюд из мяса. Разделка туши, соотношение мышечной ткани, костей и жира в разных частях туши, утилизация отходов и костей. Изменение мяса при тепловой обработке. Приготовление мясных блюд для лечебного питания: суфле из отварного мяса, котлеты паровые, фрикадели, рулет паровой, голубцы с мясом отварные или жареные, курица отварная, запеченная, бифштекс в конверте, бефстроганов из отварного мяса, шницель из отварной говядины, язык заливной, диетический холодец из говяжьих ножек. Основные сведения по технологии приготовления рыбных блюд. Предварительная обработка разных сортов рыбы: оттаивание. Приготовление лечебных блюд: суфле паровое, котлеты паровые, судак припущенный запеченный, судак припущенный жареный, рыба жареная, припущенная солью и без соли, зразы. Общие сведения по технологии.		
		Практика Основы технологии приготовления блюд из мяса и рыбы. Технологические карты приготовления различных блюд из мяса и рыбы. Нормы выхода отдельных блюд и полуфабрикатов. Приготовление мясных и рыбных блюд для лечебного питания. Самостоятельное приготовление отдельных блюд.	1	
8.4.	Основные яичные и молочные блюда. Технология приготовления молочных и яичных блюд	Теория Контроль готовности яиц при тепловой обработке. Меры против пригорания молока (водяная баня и др.) Изменения в молоке и яйцах при тепловой обработке.	1	
		Практика Цельномолочные продукты. Лечебные молочные продукты. Адаптированные молочные смеси. Молочные каши, кисели. Технология приготовления. Требования к качеству поступающего молока. Тепловая обработка молока. Тепловая обработка яиц перед употреблением. Контроль за готовностью яиц.	1	

8.5	Блюда из круп, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий, бобовых	Теория Общие сведения по технологии приготовления блюд из круп, макаронных изделий и муки. Нормы выхода изделий из круп. Изменения круп и макаронных изделий при тепловой обработке. Специальные требования к приготовлению блюд при лечебном питании.	1	
		Практика Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий, муки, бобовых. Хранение круп и готовых каш. Приготовление рассыпчатых протертых каш. Нормы выхода готовых блюд.	1	
8.6	Блюда из овощей. Сладкие блюда и витаминные напитки. Технология приготовления	Теория Обработка овощей. Способы приготовления: отваривание в воде, варка на пару, тушение, жарение. Сохранение минеральных солей и витаминов при кулинарной обработке. Нормы выхода при кулинарной обработке готовых блюд и полуфабрикатов. Специальные требования при лечебном питании: протираание, измельчение, запекание, жарение, приготовление на пару. Общие сведения по технологии. Продукты для сладких блюд. Посуда. Холодные и горячие сладкие блюда. Сиропы. Блюда из желатина. Лечебные и витаминные напитки, отвары из ягод, фруктов, овощей, ягод шиповника.	1	
		Практика Технология приготовления основных блюд из овощей – отваривание в воде, варка на пару, тушение, жарение. Нормы выхода готовых блюд. Способы механической обработки блюд из овощей. Технология приготовления блюд из фруктов. Расчет дозы витамина С для витаминизации третьего блюда. Заполнение документации по витаминизации.	2	
9	Детская диетология		22	ПК 1
9.1	Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка	Теория Концепция ВОЗ ЮНИСЕФ по пропаганде естественного вскармливания детей раннего возраста. Расчет суточного и разового объема питания ребенку раннего возраста. Преимущества естественного	1	ПК 2 ПК 3 ПК 5 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7

		вскармливания. Питание недоношенного ребенка в зависимости от степени недоношенности. Зондовое питание. Молочные смеси, используемые при искусственном вскармливании недоношенных детей. Практика Вскармливание материнским и донорским молоком. Требования к качеству и обработке донорского молока. Расчет суточного и разового объема питания доношенному ребенку и недоношенному в зависимости от степени недоношенности. Кратность кормления в зависимости от возраста. Меню ребенка первого года жизни.		ОК 11
9.2	Естественное вскармливание детей первого года жизни	Теория Определение естественного вскармливания. Режим кормления в зависимости от возраста. Расчет суточного и разового объема питания в зависимости от возраста. Сроки введения прикормов, адаптированных пищевых добавок. Потребность в основных пищевых ингредиентах и калораже.	1	
9.3	Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста	Теория Определение смешанного и искусственного вскармливания. Адаптированные и неадаптированные смеси, применяемые для искусственного вскармливания: перечень, классификация, принципы приготовления и применение. Преимущества адаптированных молочных смесей. Потребность в основных пищевых ингредиентах и калораже. Практика Определение смешанного и искусственного вскармливания. Расчет суточного и разового объема питания. Кратность кормления. Правила введения прикормов детям. Коррекция питания. Классификация смесей, используемых для смешанного и искусственного вскармливания. Показания к назначению различных смесей.	1	
9.4	Организация работы молочной кухни. Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология приготовления адаптированных и		6	

	лечебных продуктов детского питания			
9.4.1	Прием и хранение молока и вспомогательных продуктов	Практика Прием и хранение молока. Требования к качеству поступающего молока. Сопроводительная документация. Лабораторный контроль поступающего молока. Первичная обработка молока. Тепловая обработка молока. Прием и хранение вспомогательных продуктов: соли, сахара, муки, яиц, растительного масла, витаминных и минеральных препаратов, сухих молочных смесей, круп, бак. препаратов и других продуктов. Технология приготовления сахарного сиропа, раствора соли, отваров, растворов витаминов, минеральных солей, бак. препаратов и других компонентов, входящих в рецептуру продуктов детского питания.	2	
9.4.2	Технология приготовления заквасок	Практика Технологический процесс приготовления заквасок. Требования к качеству и обработке молока, используемого для заквасок. Хранение препаратов, используемых для заквасок. Приготовление первичной и производственной заквасок. Приготовление закваски для кефира и др. Приготовление закваски на основе мезофильных стафилококков для творога.	1	
9.4.3	Технология приготовления цельномолочной продукции	Практика Технология приготовления цельномолочной продукции. Молоко цельное, стерилизованное, витаминизированное, сливки. Кефир детский. Творог детский, творог кальцинированный. Самостоятельное приготовление молочных блюд.	1	
9.4.4	Технология приготовления каш, настоев, соков, киселей, мясных и овощных блюд	Практика Технология приготовления блюд на основе муки и крупы гречневой, овсяной, рисовой. Восстановленные молочные каши. Приготовление безмолочных каш. Технология приготовления настоев, соков, киселей. Технология приготовления мясных и овощных блюд. Контроль за правильностью приготовления отдельных блюд.	1	
9.5	Питание детей раннего возраста с	Теория Перечень продуктов детского питания,	1	

	молочной кухни	выпускаемых молочными кухнями. Показания к назначению специальных молочных продуктов. Принципы выписывания рецептов. Максимальное количество молочных продуктов, отпускаемых молочными кухнями ежедневно		
9.6	Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях, Домах ребенка	Теория Значение питания для нормального развития ребенка. Роль белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ в питании растущего организма, их источники. Набор продуктов. Нормы белков, жиров, углеводов, калорий, витаминов для различных возрастных групп: 1-1,5 года, 1,5-3 года, 3-7 лет. Примерное меню. Гигиенические и санитарные требования к технологии и качеству приготовления пищи, соблюдение правил обработки сырых и вареных продуктов, недопустимость использования продуктов и блюд не разрешенных в организованных коллективах. Организация индивидуального питания детей, страдающих аллергией, часто болеющих.	1	
9.7	Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях	Теория Особенности пищеварения у детей и подростков. Основы рационального питания детей и подростков. Рекомендуемое потребление белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ для детей и подростков. Сбалансированное питание. Среднесуточный набор продуктов. Факторы, влияющие на аппетит. Организация питания школьников. Задачи медперсонала в организации рационального питания школьников. Типы школьных столовых.	1	
		Практика Основы рационального питания детей и подростков. Нормы потребления энергии, белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Принципы сбалансированного питания. Типы школьных столовых. Гигиеническая экспертиза продуктов и готовой пищи. Гигиенические требования к планировке и содержанию	2	

		пищевых. Перечень продуктов разрешенных и запрещенных для питания детей и подростков. Знакомство с работой пищевого блока школы.		
9.8	Питание детей в детских образовательных учреждениях: яслях, детских садах	Практика Значение питания для нормального развития ребенка. Нормы потребления белков, калорий, витаминов в зависимости от возраста (1-1,5; 1,5-3; 3-7 лет). Принципы составления меню в ДОО. Ежедневные, семидневные, десятидневные меню. Санитарно-гигиенические требования к технологии и качеству приготовления пищи. Перечень продуктов, запрещенных к применению в ДОО. Посещение пищевого блока ДОО.	2	
9.9	Питание детей при аллергодерматозах, рахите, анемиях и гипотрофии	Практика Принципы составления гипоаллергенных диет. Правила ведения "пищевого дневника". Набор продуктов. Характеристика соевых смесей и смесей на основе гидролизата белка. Составление меню детям, страдающим рахитом и анемией. Составление меню в зависимости от возраста и степени гипотрофии.	2	
10	Итоговая аттестация	Итоговый тест-контроль. Собеседование (ответы на контрольные вопросы)	4	
	Итого		144	

5. Организационно-педагогические условия реализации программы

5.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение: специалисты, имеющие высшее профессиональное образование, соответствующее специальности преподаваемого учебного раздела. Преподаватели должны проходить курсы повышения квалификации по специальности не реже одного раза в пять лет.

5.2. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная аудитория	лекция	Ноутбук Видеопроектор Экран
Учебная аудитория	практическое	Ноутбук Видеопроектор Экран
Пищеблок медицинской организации	практическое	Оснащение пищеблока согласно стандарту
Симуляционный класс	практическое	Манекен-симулятор по отработке навыков оказания неотложной помощи при травмах с базовым набором модулей для имитации травмы. Манекен-симулятор по отработке навыков проведения СЛР, обеспечения проходимости дыхательных путей, электрокардиограф, дефибрилятор, набор для катетеризации периферических вен и др.

5.3. Учебно-материальное, информационное обеспечение программы

Методические материалы и электронные образовательные ресурсы

1. Актуальные вопросы неотложной медицинской помощи: сборник контрольных материалов / Т. В. Крашенинникова, А. И. Петрова, Е. Н. Белозерова. – Красноярск: КГБОУДПО ККЦПКССМО, 2017. – 65 с.
2. Петрова А. И. Основы сердечно-легочной реанимации: учебное пособие для самостоятельной работы для специалистов со средним медицинским образованием – Красноярск: КГБОУДПО ККЦПКССМО, 2016. – 38 с.
3. Диетология: сборник тестовых заданий / С. Ю. Распутина и др. – Красноярск: КГБОУДПО ККЦПКССМО, 2018. – 119 с.
4. Учебно-наглядные пособия, раздаточный материал.

Электронные образовательные ресурсы:

5. Мультимедийные обучающие системы по темам:
 - «Неотложная помощь». Г.А.Хороненко;
 - «Санитарно-эпидемический режим». И.Н.Захарова.
- ПК Комплекс тренажер «Элтэк».

6. Мультимедийные презентации по диетологии
7. Видеоматериал
8. Учебные программы на электронных носителях
9. Грудное вскармливание
https://www.who.int/maternal_child_adolescent/topics/child/nutrition/breastfeeding/ru/

Нормативные документы

1. Приказ Минздрава России от 15.11.2012 N 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология»»;
2. Приказ Минздрава России от 21 июня 2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»;
3. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 (ред. от 21.06.2013) «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»
4. Федеральный закон от 21 ноября 2011 года N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации"
5. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»
6. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» Правила сбора, хранения и удаления отходов ЛПУ
7. ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения»
8. СП 3.1.5.2826-10. «Профилактика ВИЧ-инфекции»
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»

Список литературы

Основная литература:

1. Гурвич, М.М. Диетология: полное руководство / М.М.Гурвич. - М.: Эксмо, 2010. - 512 с.
2. Диетология: Руководство / Под ред. А. Ю. Барановского; 3-е изд. - СПб:Питер, 2008. - 1024 с.
3. Клиническая диетология детского возраста : руководство для врачей / Под ред. проф. Т.Э. Боровик - М.:МИА, 2015. - 720 с.
4. Лечебное питание детей первого года жизни/ под ред.А.А.Баранова, В.А.Тутельяна - М.: Союз педиатров России, 2011. - 168 с.
5. Основы сестринского дела /под ред. Б.В.Кабарухина.- Ростов н/Д: Феникс, 2014.
6. Шевченко, В.П. Клиническая диетология / В.П.Шевченко; под ред. В.Т.Ивашкина. - М.:ГЭОТАР - Медиа, 2014. - 256 с.

Дополнительная литература:

1. Детское питание: : руководство для врачей / Под ред. В.А.Тутельяна, И.Я.Коня. - М.: МИА, 2013.
2. Кильдиярова, Р. Р., Питание здорового ребенка : руководство / Р. Р. Кильдиярова. - М.: ГЭОТАР - Медиа, 2011.
3. Клиническая диетология детского возраста : руководство для врачей / Под ред. проф. Т.Э. Боровик, проф. К.С. Ладодо. - М.: МИА, 2015. - 720 с.
4. Отвагина, Т.В. Неотложная медицинская помощь: учебник / Т.В.Отвагина - Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 251 с..
5. Рогозина, И.В. Медицина катастроф / И.В.Рогозина - М. ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 152 с.

6. Контроль и оценка результатов освоения программы

Контрольно-измерительные материалы: Диетология: сборник тестовых заданий /
С. Ю. Распутина и др. – Красноярск: КГБОУДПО ККЦПКССМО, 2018. – 119 с.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ПК 1. Планирование лечебного питания в медицинской организации	Способность взаимодействовать с врачом-диетологом, сотрудниками пищеблока, бухгалтерией и другими службами медицинской организации по вопросам лечебного питания Способность организовывать работу пищеблока медицинской организации Способность формировать картотеки блюд, разрабатывать карточки-раскладки Способность составить семидневное меню (летний и зимний вариант) по каждой диете в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации Способность проводить подсчет химического состава и пищевой ценности диет Способность представить семидневное меню на совете по лечебному питанию медицинской организации Способность проводить анализ выполнения натуральных и денежных норм по лечебному питанию Способность ведения документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры диетической	Экспертная оценка практических заданий. Задания в тестовой форме. Ситуационные задачи. Контрольные вопросы.
ПК 2. Выписка лечебного питания в медицинской организации	Способность взаимодействовать с врачом-диетологом, сотрудниками пищеблока, бухгалтерией и другими службами медицинской организации по вопросам лечебного питания Способность организовать предоставление сведений о количестве пациентов и их распределении по диетам в отделениях медицинской организации Способность составлять "Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании" на основании "Порционников на питание больных" Способность проводить сверку "Сводных сведений" с данными приемного отделения медицинской организации Способность составлять меню-раскладку на питание пациентов на следующий день Способность составлять "Требования на	Экспертная оценка практических заданий. Задания в тестовой форме. Ситуационные задачи. Контрольные вопросы.

	выдачу продуктов питания со склада (кладовой)" Способность оформлять дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам Способность проводить ежедневную корректировку поступивших и выписанных пациентов в отделениях Способность составлять "убавочные" или "добавочные" требования на продукты питания Способность составлять "Ведомости на отпуск отделений рационов питания для пациентов" Способность составлять меню с указанием выхода готовых блюд Способность ведения документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры диетической	
ПК 3. Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации	Способность взаимодействовать с врачом-диетологом, сотрудниками пищеблока, бухгалтерией и другими службами медицинской организации по вопросам лечебного питания Способность контролировать качество пищевых продуктов при поступлении на пищеблок Способность контролировать условия хранения пищевой продукции в холодильных камерах, на полках, стеллажах Способность контролировать соблюдение санитарных правил работниками пищеблока в процессе приготовления пищи Способность контролировать соблюдение норм закладки продуктов в котел Способность контролировать технологии приготовления пищи Способность проведения бракеража готовой пищи на пищеблоке Способность проводить отбор и хранение суточных проб от каждой партии приготовленных блюд Способность проводить и оценку рациональности организации производственного процесса, оборудования и оснащения пищеблока Способность ведения документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры-диетолога	Экспертная оценка практических заданий. Задания в тестовой форме. Ситуационные задачи. Контрольные вопросы.
ПК 4. Оказание доврачебной неотложной медицинской помощи пациентам и	Способность осуществлять профессиональное взаимодействие с персоналом отделения, службами медицинской организации, другими организациями, родственниками/законными представителями в интересах пациента	Экспертная оценка результатов наблюдения преподавателя

пострадавшим	Способность проводить первичный осмотр и оценку состояния пострадавшего, окружающей среды Способность оказывать пациентам и пострадавшим доврачебную неотложную медицинскую помощь при острых заболеваниях, состояниях, травмах и несчастных случаях Способность проводить мероприятия по восстановлению и поддержанию жизнедеятельности организма пострадавших Способность к проведению первичной сердечно-лёгочной реанимации Способность проводить транспортировку и эвакуацию пострадавших при чрезвычайных ситуациях; передавать пациента, пострадавшего врачу, бригаде скорой помощи	на практических занятиях. Оценка результатов выполнения заданий в тестовой форме
ПК 5. Осуществлять мероприятия по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований	Способность осуществлять профессиональное взаимодействие с врачами персоналом отделения, службами медицинской организации, службой санитарно-эпидемиологического надзора, родственниками/законными представителями в интересах пациента Проведение регистрации инфекционного заболевания в установленном порядке Проведение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий под руководством врача Организация и проведение дезинфекционных мероприятий Ведение документации по виду деятельности медицинской сестры	Экспертная оценка выполнения работ: - задания в тестовой форме; - ситуационные задачи; - контрольные вопросы
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- понимание роли, целей и задач профессии в условиях технологического и инновационного развития региона; - понимание общечеловеческих и профессиональных ценностей; - аргументированность авторитета, репутации, имиджа профессии.	Оценка результатов собеседования
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- принятие правильных решений в стандартных и нестандартных ситуациях; - обоснование выбора способа решения профессиональной задачи; - рациональный выбор ресурсов для решения проблем; - понимание вероятности последствий принятого решения для себя и окружающих	Наблюдение в процессе практических и теоретических занятий Оценка решения ситуационных задач
ОК 4. Осуществлять поиск и использование	- полнота охвата информационных источников, скорость нахождения и достоверность информации;	Оценка результатов устного

информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- обоснованность выбора информационных источников для определения способа достижения цели; - достижение цели с минимальными ресурсными затратами и максимальным качеством; - умение применять знания технологии поиска тематической информации в сети Internet	собеседования
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- адекватная самооценка, соотнесение личных и групповых ценностей/интересов, выполнение определенных ролей и ответственность за общий результат; осознанность своей ответственности за результат коллективной деятельности; - стремление к сотрудничеству, использованию опыта коллег; - направленность профессиональных действий и общения на командный результат, интересы других людей; - обоснованное использование различных каналов общения; - доступность и достоверность - предоставляемой информации; - соответствие деятельности принципам профессиональной этики	Экспертная оценка выполнения заданий на практических занятиях Оценка результатов устного собеседования Оценка результатов выполнения заданий в тестовой форме
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- способность проявлять гуманность, милосердие, порядочность и другие категории нравственности в профессиональной деятельности; - способность брать на себя ответственность при выполнении профессиональных заданий	Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать и осуществлять повышение квалификации	- аргументированность необходимости повышать свою профессиональную квалификацию по вопросам проведения профилактических мероприятий; - осознанность понимания значимости самостоятельной работы при освоении содержания обучения при повышении квалификации	Экспертная оценка результатов выполнения заданий на практических занятиях. Оценка результатов устного собеседования.
ОК 11. Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и человеку	- осознание своей роли и умение ориентироваться в окружающем пространстве; - выбирать ценностно-смысловые ориентиры для поступков и решений	Наблюдение в процессе практических и теоретических занятий. Оценка решений

		ситуационных задач
ОК 12. Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.	- организация рабочего места с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности; - выполнение требований инфекционного контроля и инфекционной безопасности пациентов и медицинского персонала; - выполнение требований техники безопасности и охраны труда в структурных подразделениях лечебно-профилактического учреждения.	Наблюдение в процессе практических и теоретических занятий. Оценка решений ситуационных задач

Оценивание качества освоения образовательной программы осуществляется при итоговой аттестации обучающихся на основании данных:

- оценки выполнения практических манипуляций и процедур согласно трудовым функциям медицинской сестры диетической по оказанию медицинских услуг в форме «зачтено» или «не зачтено»
- зачета итогового тест-контроля при условии 70% и более правильных ответов
- зачета результатов собеседования в форме ответов на контрольные вопросы, индивидуальной беседы для оценки профессиональных компетенций.

При успешном прохождении итоговой аттестации выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.